ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

"Prestación de servicios logísticos para el desarrollo de actividades de formación, sensibilización y talleres vivenciales dirigidos a todos los funcionarios de la entidad, orientados al fortalecimiento del clima laboral y el desarrollo de habilidades de liderazgo en los diferentes niveles de la organización".

Especificaciones Técnicas Mínimas Requeridas

El contratista deberá tener en cuenta las especificaciones mínimas requeridas establecidas.

El suministro de materiales, herramientas y/o elementos requeridos por la entidad deben ser entregadas conforme a las siguientes especificaciones:

ITEM	CODIGO UNSPSC	DESCRIPCIÓN DEL ELEMENTO SOLICITADO	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	CANT.	UNIDAD DE MEDIDA	IMAGEN DE REFERENCIA
1	80111504	Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos Ejecutivo	Mínimo un (1) profesional en el área de psicología u coaching con experiencia en manejo de equipos y con conocimientos en liderazgo personal y organizacional, trabajo en equipo, comunicación asertiva, resolución de conflictos, fortalecimientos de relaciones interpersonales, cultura organizacional y prevención del riesgo psicosocial. **Día 1** **Taller 1: El respeto como base de la convivencia laboral.** **Grupo de trabajo**: 40 asistentes. **Dirigido:** funcionarios y contratistas. **Duración**: 3 Horas. **Modalidad**: Presencial. **Metodología**: Taller experiencial con actividades participativas, análisis de casos y ejercicios grupales orientados a fortalecer el respeto, la empatía, la tolerancia y la sana convivencia en el entorno laboral. **Objetivo:** Sensibilizar a los participantes sobre la importancia del respeto como valor fundamental en las relaciones laborales, promoviendo conductas basadas en la empatía, el reconocimiento de la diversidad, el trato digno y la corresponsabilidad para fortalecer un ambiente de trabajo armónico.	1	unidad	

			<u>Taller 2: Liderazgo personal y organizacional.</u> **Grupo de trabajo:** 40 asistentes. **Dirigido:** Instructores. **Duración**: 3 horas. **Modalidad**: Presencial. **Metodología:** Taller experiencial con dinámicas individuales y grupales que permitan identificar estilos de liderazgo, fortalecer habilidades de influencia positiva, toma de decisiones y compromiso institucional. **Objetivo**: Desarrollar competencias de liderazgo personal y organizacional que permitan a los participantes fortalecer su capacidad de influencia, comunicación, responsabilidad, toma de decisiones y orientación al logro, contribuyendo al fortalecimiento de la cultura organizacional.			
2	80111504	Servicios de Gestión, Servicios Profesionales de Empresa y Servicios Administrativos Ejecutivo	**Día 2** **<u>Taller 3: Trabajo en equipo y comunicación asertiva</u>** **Grupo de trabajo**: 40 asistentes. **Dirigido**: Instructores. **Duración:** 3 Horas **Modalidad:** Presencial. **Metodología:** Outdoor Training y aprendizaje experiencial mediante retos colaborativos, dinámicas de integración y ejercicios de coordinación para fortalecer la confianza y la cooperación. **Objetivo:** Fortalecer las competencias para el trabajo en equipo mediante el desarrollo de habilidades de comunicación efectiva, cooperación, coordinación, confianza y compromiso, favoreciendo el logro de objetivos comunes y el fortalecimiento de las relaciones laborales. **<u>Taller 4: Resolución de conflictos y construcción de Acuerdos.</u>** **Grupo de trabajo**: 40 asistentes. **Dirigido**: funcionarios y contratistas. **Duración:** 3 Horas **Modalidad:** Presencial.	1	Unidad	

			Metodología: Taller experiencial, lúdico y participativo, con simulaciones, estudios de caso y ejercicios de negociación que permitan aplicar herramientas para el manejo constructivo de los conflictos. **Objetivo:** Fortalecer las habilidades para identificar, prevenir y gestionar conflictos de manera asertiva, promoviendo el diálogo, la negociación, la construcción de acuerdos y la convivencia laboral como elementos clave para un clima organizacional positivo.			
3	90101603	SERVICIO DE ALMUERZO Y REFRIGERIOS	El proveedor deberá suministrar la alimentación durante los dos (2) días de ejecución de la actividad de clima laboral, de acuerdo con las siguientes condiciones: Primer refrigerio: deberá ser suministrado a las 10:00 a. m. y estará compuesto por: Sándwich de jamón y queso o de pollo. Jugo natural. Una porción de fruta. Este servicio deberá contemplar un total de ochenta (80) unidades por cada día de actividad, distribuidas de la siguiente manera: cuarenta (40) unidades para la jornada de la mañana y cuarenta (40) unidades para la jornada de la tarde, las cuales deberán ser entregadas en los horarios establecidos para cada refrigerio. Segundo refrigerio: deberá ser suministrado a las 3:30 p. m. y estará compuesto por: Tortilla o burrito de carne o pollo. Jugo natural. Una porción de fruta. Este servicio deberá contemplar un total de ochenta (80) unidades por cada día de actividad, distribuidas de la siguiente manera: cuarenta (40) unidades para la jornada de la mañana y cuarenta (40) unidades para la jornada de la tarde, las cuales deberán ser entregadas en los horarios establecidos para cada refrigerio.	160	Unidad	

			Estación de bebidas: el proveedor deberá disponer durante toda la jornada del evento de una estación permanente de bebidas calientes y frías, garantizando su disponibilidad durante el desarrollo de la actividad.			
4	90101603	SERVICIO DE ALMUERZO Y REFRIGERIOS	El proveedor deberá suministrar el servicio de alimentación durante los dos (2) días de ejecución de la actividad de clima laboral, de conformidad con las siguientes condiciones: Almuerzo: deberá ser suministrado diariamente a las 12:00 p. m. y estará compuesto por: Doscientos gramos (200 g) de proteína. Una porción de verdura fría. Una porción de harina. Un postre bajo en azúcar. Jugo natural. El servicio de almuerzo deberá contemplar un total de ochenta (80) unidades, las cuales serán divididas (40) para el primer día y (40) para el segundo día. Estación de bebidas: el proveedor deberá disponer durante toda la jornada del evento de una estación permanente de bebidas calientes y frías, garantizando su disponibilidad y adecuada atención durante el desarrollo de la actividad.	80	Unidad	
5	90111603	SERVICIO DE AUDITORIO O SALON DE EVENTOS	Para los dos días, un auditorio para eventos debidamente equipado con mesas y sillas cómodas, sonido, aire acondicionado o ventiladores de piso o techo que garanticen buena ventilación y capacidad como mínimo para 50 personas por día.	1	Unidad	

Proyectó: - Karen Julieth Reyes Serrano – Psicóloga Laboral SST 